

Aus der Suppenküche

in der Löwenkopf Terrine serviert



HAUSGEMACHTE RINDERKRAFTBRÜHE

mit fränkischen Leberknödeln € 6,50

mit Flädle (Kräuterpfannkuchenstreifen) € 6,50

HERZHAFTE KARTOFFELCREMESUPPE (vegetarisch)

mit Brotkrusteln € 6,50

FRUCHTIGE KAROTTEN-SÜSSKARTOFFELSUPPE (vegan)

mit frischem Ingwer und Kokosmilch € 6,80

Vorne weg, zum Teilen oder für den kleinen Hunger

GROSSE OFENWARME LAUGENBREZEL

wahlweise mit

Butter € 6,00

Zwiebelschmalz € 6,50

hausgemachtem Kräuterquark € 6,50

hausgemachtem Aioli € 6,50

FRÄNKISCHER GERUPFTER

Käsespezialität aus Camembert und Frischkäse mit feinen Zwiebeln, reich garniert, dazu eine ofenwarme Brezel € 14,80

MIT HONIG GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

auf Linsensalat, garniert mit karamellisierten Walnüssen, dazu Ofenweißbrot € 14,90

FRISCHE GEBACKENE CHAMPIGNONKÖPFE (paniert)

mit hausgemachter Aioli, Blattsalaten, Ofenweißbrot € 15,80

Gerne servieren wir Ihnen Gerichte dafür € 2,00 weniger.



mit diesem Zeichen als kleinere Portion und berechnen



Frische Salate mit was dazu

Die verschiedenen Marktsalate sind auf unterschiedliche Art zubereitet.

VITAMIN & FRÜCHTCHEN

fränkische Marktsalate mit Hähnchenbrustfilets und Ananasscheibe in Mango-Chutney gebraten und frischem Obst garniert, Ofenweißbrot

€ 18,90

BRAUMEISTERSALAT

fränkische Marktsalate mit Schweinefiletstreifen in Speck, Zwiebeln und frischen Champignons sautiert, Ofenweißbrot

€ 19,90

GEMISCHTER KLEINER SALAT

mit fränkischen Marktsalaten und reschen Brotkrusten

€ 6,80

Die Franken mögen auch „Burger“

„FRANKEN-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem Leberkäse auf Krautsalat, süßem Senf, gebratenen Tomatenscheiben, Rucola, hausgemachter Remoulade und Röstzwiebeln

€ 16,90

„WIRTSHAUS-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit gebräuntem Leberkäse, Spiegelei, hausgemachtem Obazda, Radieschen, Rucola, süßem Senf und Röstzwiebeln

€ 17,90

„WILD-BURGER“

Großes Laugenbrötchen vom Biobäcker Meyer aus Bad Laer mit hausgemachter Tomatenmarmelade, einem Patty aus 100% Rhöner Wildfleisch, gebratenen Tomatenscheiben, Edamerkäse, gebratener Speckscheibe, Röstzwiebeln, Rucola und Mayonnaise

€ 19,80

Als Beilage extra:

Portion Pommes -Ketchup oder Mayo nach Wunsch


€ 4,20



Fränkische Klassiker -

Unser Leberkäse und die Würste sind Metzgerqualität
von Erpenbeck aus Glandorf – extra hergestellt für uns nach fränkischem Rezept



FRÄNKISCHER WURSTSALAT - vom Leberkäse mit Zwiebeln, Gewürzgurke, Essig und Öl zubereitet, wahlweise mit einer großen Laugenbrezel	€ 16,80
mit Bratkartoffeln	€ 18,80
LEBERKÄSE ein fränkisches Muss  zwei Scheiben gebraten mit Spiegelei und süßem Senf, wahlweise mit Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat	€ 18,80
HAUSGEMACHTE BRATWÜRSCHT nach Nürnberger Art mit süßem Senf serviert	
Sechs auf Bratkartoffeln	€ 17,90
Sechs auf fränkischem Kartoffelsalat	€ 17,90

Fleischlos glücklich

KÄSESPÄTZLE hausgemacht im Pfännle serviert mit krossen Röstzwiebeln	€ 15,90
HAUSGEMACHTE PARMESAN-SPINATKNÖDEL mit Cherrytomaten in Salbei-Butter dazu Rucola und frisch geriebener Parmesan	€ 16,80
PASTA FRÄNKISCH Frische breite Bandnudeln mit Karotten, Zucchini, Champignons und Cherrytomaten in Knoblauchöl geschwenkt, tomatisiert, Rucola, Parmesan	€ 18,90
BUNTES GEMÜSECURRY (vegan) Paprika, Karotte, Zucchini, Champignon, Lauchzwiebel, Tomate, Ingwer, Kokos- und Sojamilch, dazu Reis	€ 17,90

Heimatessen

BRAUHAUSSCHNITZEL



vom Jungschweinerücken mit Senf mariniert und in der Brezenpanade gebacken
mit Bratkartoffeln oder fränkischem Kartoffelsalat

€ 18,90

FRANKENPFÄNNLE

Schweinsmedaillon, zwei Nürnberger Bratwürscht, eine Scheibe gebratener
Leberkäs, Bratkartoffeln, Spiegelei, Röstzwiebeln und Sahnemeerrettich

€ 20,80

FILETPFANNE „ZUM ALTEN BAHNHOF“



Drei gebratene Schweinemedallions mit frischen Champignons in Rahm
auf hausgemachten Spätzlen, mit Käse überbacken

€ 20,80

FRÄNKISCHER SAUERBRATEN



mit fruchtiger Lebkuchensoße, hausgemachten Kartoffelklößen und Blaukraut

€ 21,90

CORDON BLEU vom Jungschweinerücken

gefüllt mit Kochschinken und Bergkäse, Bratkartoffeln oder Pommes

€ 20,80

FRÄNKISCHES WIRTSHAUSGULASCH

in Dunkelbier geschmortes Rindergulasch mit hausgemachten Serviettenknödeln,
Blaukraut und halbe Birne mit Preiselbeeren

€ 21,50

RUMPSTEAK 260 gr.

auf Thymianjus mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
wahlweise dazu Pommes Frites oder Salatteller

€ 29,80

BUNTES GEMÜSECURRY mit Basmatireis dazu wahlweise

gebratenes Hähnchenburstfilet

€ 21,80

oder gebratenem Zanderfilet

€ 22,80

DAS FRÄNKISCHE SCHÄUFELE – UNSER KULTESSEN

serviert mit Bratensoße, Blaukraut und hausgemachten Kartoffelklößen

€ 20,80 pro Person

Nicht immer vorrätig bitte nachfragen oder vorbestellen.

Einfach Süß

GEMISCHTES EIS 3 Kugeln	€ 5,90
PANNA-COTTA (nicht fränkisch, aber lecker) mit Fruchtpüree	€ 6,90
GERÖSTETES WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE mit Zwetschgenröster	€ 6,90
GEBACKENE APFELKÜCHLICH mit Zimtzucker und Vanilleeis	€ 6,90
ROTE GRÜTZE hausgemacht mit Vanilleeis	€ 6,90

UNSER XTRA - NASCHERLE:

Eine Kugel Vanilleeis mit Kürbiskernöl, karamellisierten Sonnenblumen- und Kürbiskernen dazu einen Espresso

€6,80

Kaffee - Kaffee und Kakao von Joliente Kaffeerösterei

Haferl Café Creme	€ 3,30
Espresso	€ 3,00
Espresso Macchiato	€ 3,00
Cappuccino mit Milchschaum	€ 3,80
Großer Milchkaffee	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Schokomacchiato	€ 3,80
Haferl Schokolade mit Milchschaum	€ 3,80

Tee - Hochwertige Teeprodukte von der Marke Althaus

Schwarzer Tee – Assam Melange	€ 3,50
Earl Grey – mit Bergamotte aromatisierter Schwarztee	€ 3,50
Grün Matinee – aromatisierter Grüntee mit Frucht- u. Blütennote	€ 3,50
Milde Minze – Mischung aus Pfeffer-, Krauseminze und Melisse	€ 3,50
Classic Herbs – klassische Mischung aus verschiedenen Kräutern	€ 3,50
Fruit Berry – Hibiskus, Holunder, Hagebutte, Apfel	€ 3,50

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola 0,3l	€ 3,30
Coca-Cola light 0,3l	€ 3,30
Fanta-Orange 0,3l	€ 3,30
Sprite 0,3l	€ 3,30
Spezi Limonade 0,5l	€ 5,00
Vitamalz 0,3l	€ 3,30
Christinen Bio spritzig 0,25l	€ 3,00
naturelle 0,25l	€ 3,00
Christinen Bio spritzig 0,75l	€ 7,20
naturelle 0,75l	€ 7,20

Unsere Saftschorle von
in der 0,33l Flasche

Lütts
Landlust
volle Pulle Heimat!

€ 3,50

Lütts Streuobst Apfel
Lütts Rhabarber
Lütts Holunder
Lütts Johanna – Apfel und Johannisbeere

Biere vom Faß

Paulaner Münchner Hell 0,3l	€ 3,30
Paulaner Münchner Hell 0,5l	€ 5,20
Paulaner Naturradler 0,3l	€ 3,30
Paulaner Naturradler 0,5l	€ 5,20
Paulaner Zwickl Bier 0,3l	€ 3,30
Paulaner Zwickl Bier 0,5l	€ 5,20
Fürstenberger Pils 0,3 l	€ 3,30
Fürstenberger Pils 0,5 l	€ 5,20
Paulaner Hefeweizen 0,5l	€ 5,20
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen 0,3l	€ 3,30
Münnerstädter Urstoff, dunkles Märzen 0,5 l	€ 5,20

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weißbier alkoholfrei 0,5l	€ 5,00
Paulaner Weißbier Zitrone alkoholfrei 0,5l	€ 5,00
Paulaner Radler alkoholfrei 0,33l	€ 3,30
Paulaner Münchner hell alkoholfrei 0,33l	€ 3,30

Unsere fränkischen Edeldestillate und Liköre

vom Weingut Baldauf:

Zwetschgenbrand 40 % vol. 2cl	€ 3,80
Trester-Brand vom Pinot Noir 40% vol. 2cl	€ 4,50
Roter Weinbergpfirsichlikör 18% vol. 2cl	€ 3,80

und andere Schnäpslich:

Hausschnaps 2cl	€ 3,00
-----------------	--------

Prinz Edelbrand im Holzfass gelagert:

alte Williams Birne 41% 2cl	€ 3,80
alte Marille 41% 2cl	€ 3,80

Ramazotti 4cl oder Baileys auf Eis	€ 3,80
------------------------------------	--------

Tradition aus dem Münsterland

von der Feinbrennerei SASSE aus dem Münsterland

Der Lagerkorn

ist sehr weich, warm und elegant. Beherrschend sind helle Aromen, wie Vanille und weiße Schokolade, die sich mit einer süß-malzigen Stilistik kombinieren. Es finden sich die herrlich würzigen Röstaromen des Malzes wieder, die vollständig erhalten sind

2 cl € 3,90

Sechser Naturlikör – eine wahre Kräuterfreude mit echtem Jamaikarum.

Das Grundrezept des Sechсers ist bereits 100 Jahre alt

2 cl € 3,90

Cigar Special – Der beste deutsche Whisky

besticht durch eine komplexe Aromastuktur. Sein Duft enthält fruchtige Aspekte wie Pflaume, Apfel, reife Banane und wird von einem sanft-rauchigen Vanillearoma dominiert. Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons und entwickelt Karamell, Honig und Kokos-Rum-Aspekte am Gaumen. Sein Finale ist explosive, lang und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße

2cl € 6,50

Gerlever Elixir – Gelassenheit – der Blumige

Iriswurzel, Holunderblüte – das blumig-milde Aroma der Iriswurzel gepaart mit der frische der Holunderblüte machen die Gerlever Glassenheit zu einem optimalen Dessertlikör.

2cl € 3,80

Kakao mit Nuss – Likör mit Überraschungseffekt

Die Destillation von der Kakaobohne und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen.

2cl € 3,80

Schoko Mint – Belebende frische Minze trifft auf die verführerische runde Süße der Vollmilchschokolade. Aus kontrolliert biologischem Anbau

2cl € 3,80

Frankenwein - für Tisch und Tafel

Qualitätsweine von unserem Partnerwinzer Weingut Baldauf aus Ramsthal

DIE WEIßEN

BACCHUS – halbtrocken

Holunderblüte und Mandarinschale, feinfruchtig

0,2l Glas € 5,90

0,5l Karaffe € 11,60

1,0l Flasche € 23,00

SILVANER – trocken

Birnen- und Nussaromen, frische Sortenart

0,2l Glas € 5,90

0,5l Karaffe € 11,60

1,0l Flasche € 23,00

MÜLLER THURGAU – trocken

Biologisch - Frankens Saalestück handgelesen

Ramsthaler, kräftige Sortenart, Kräuterwürze, saftiger Nachhall

0,2l Glas € 6,00

0,75l Flasche € 20,80

MUSCHELKALK RIESLING – feinherb

Prädikatswein, Kabinett, intensive Aprikosenfrucht, optimal ausbalancierte

Süße-Säure-Komposition.

0,75l Bocksbeutel € 19,90

ROSÉ

ROTLING – halbtrocken

aus der Traube Domina, Regent, Müller-Thurgau, Kerner

0,2l Glas € 5,90

0,5l Karaffe € 11,60

1,0l Flasche € 23,00

DIE ROTEN

BARONESSE – halbtrocken

Eine Cuvée von Regent, Dornfelder und Spätburgunder, vollmundig mit

Brombeeraromen

0,2l Glas € 5,90

0,5l Karaffe € 11,60

1,0l Flasche € 23,00

BARON – trocken

Eine Cuvée aus Dornfelder, Regent, Domina und Spätburgunder,

kräftig und voluminös

0,2l Glas € 5,90

0,5l Karaffe € 11,60

1,0l Flasche € 23,00

MUSCHELKALK SCHWARZRIESLING – halbtrocken

Dunkles ziegelrot, fruchtige Burgundernase, harmonischer Nachhall, saftig

0,2l Glas € 6,30

0,75l Flasche € 22,80

Appetitanreger oder nur für den Genuß

PRICOLINO SECCO

weiß, trocken– *prickelnder Genuss aus Franken-Weingut Baldauf*

Apfel und Limette, animierendes Secco-Vergnügen mit zarter, frischer Süße

0,1l Glas € 4,60

Flasche 0,75l € 22,50

AMERIE

Himbeeren aus dem Münsterland, fruchtig-frische Waldbeeren – aufgegossen mit prickelndem Sekt. Das ist der Münsterländer Aperitif € 6,90

GIN TONIC -auch das kann das Münsterland

Blue Elements Gin – 3 -fach destillierter Gin

mit handverlesenen Blaubeeren auf Eis und Zitrone

€ 9,00

APEROL SPRITZ

Aperol-Prosecco-Soda-Orange-Eis

€ 6,90

LILLET WILD BERRY

Lillet-Schweppes Wild Berry-Früchte-Eis

€ 6,90

Wein aus Rheinhessen

Traditionswein von unserem Freund vom Weingut Landua

DIE WEIßEN

KERNER – lieblich

Prädikatswein, Spätlese, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80

GRAUER BURGUNDER – trocken oder halbtrocken

Spätlese, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80

SAUVIGNON BLANC – trocken

Qualitätswein, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80

CHARDONNAY – feinherb

Prädikatswein, Spätlese, fruchtig und elegant mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80

ROSÉ

CUVÉE ROSÉ – halbtrocken

Qualitätswein, fruchtig und spritzig mit intensivem Bukett

Roséweincuvée aus Lemberger, Cabernet Sauvignon und Spätburgunder

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80

DIE ROTEN

SPÄTBURGUNDER – halbtrocken

Qualitätswein, fruchtig und kräftig mit intensivem Bukett

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80

CABERNET SAUVIGNON – trocken

Qualitätswein, fruchtig und elegant

0,2l Glas € 5,90

0,75l Flasche € 19,80